

Guía de novedades horeca

Alimentaria

2014



*Profesional***Horeca**

Revista digital de hostelería con
información profesional práctica
para todos los establecimientos
hosteleros



profesional**retail**



tecn**ovino**

Índice alfabético

BCN Gourmet	14
Bellsolà	16
Biogran - El Granero Integral	14
Blanc Gastronomy	12
Coffeetech.....	16
Delicias Sin Gluten	14
Destilerías J. Borrajo.....	3
Destilería Siderit.....	10
Dr Schär España	4
El Rebot de l'Empordanet	18
Embutidos Artesanos Calentejo.....	18
Erlenbacher.....	11
Espayrus Import & Export.....	17
Exportcave	18
Finca La Pontezuela	13
Garum Gastronomía.....	13
Grupo Deleitas	10
Grupo Ingapan	15
Ibepan	5
Iberic Premium	6
Icatel 360	8
ICG Software.....	12
Illycaffè	10
Internacional de.....	3
Klimer.....	5
Laduc.....	6
Laduc Les amis du cuisinier.....	13
La Gergaleña Productos Artesanales ..	17
Maheso	16
Nortindal Sea Products	7
Olicatessen	8
Productos Klam	9
Rational	6
Rougié	5
Sabores del Mundo	17
Saeco Ibérica.....	12
Scaritech.....	9
Ubidea Alimentación	4
Unilever Food Solutions.....	4
Verdú Cantó Saffron Spain	9
Zermat.....	8

Índice por actividad

Aceite de oliva virgen extra

Olicatessen	8
Finca La Pontezuela	13

Aplicaciones informáticas

Icatel 360	8
------------------	---

Bebidas espirituosas

Destilería Siderit.....	10
Blanc Gastronomy	12

Cortadora de fiambres

Zermat.....	8
-------------	---

Caldos concentrados

Unilever Food Solutions.....	4
------------------------------	---

Coctelería

Destilerías J. Borrajo.....	3
Grupo Deleitas	10

Cortadoras de bocadillos

Scaritech.....	9
----------------	---

Crema de almendras

Productos Klam	9
----------------------	---

Embutidos y jamones

Embutidos Artesanos Calentejo.....	18
Iberic Premium	6

Envasadoras al vacío

Zermat.....	8
-------------	---

Foie y derivados

Rougié	5
--------------	---

Hornos mixtos

Rational.....	6
---------------	---

Infusiones

Coffeetech.....	16
Sabores del Mundo	17

Máquinas de café

Illycaffè	10
Saeco Ibérica.....	12

Panadería y masas congeladas

Ibepan	5
Grupo Ingapan	15
Bellsolà	16

Pastelería congelada

Erlenbacher.....	11
Maheso.....	16

Platos preparados

Ubidea Alimentación	4
Laduc.....	6, 13
Garum Gastronomía.....	13
BCN Gourmet	14

Productos sin gluten

Dr Schär España	4
Delicias Sin Gluten	14

Salsas y condimentos

Nortindal Sea Products	7
La Gergaleña Productos Artesanales ..	17
Sabores del Mundo	17
El Rebot de l'Empordanet	18

Servicio de mesa

Klimer.....	5
Verdú Cantó Saffron Spain	9
Exportcave	18

Snacks

Biogran - El Granero Integral	14
Espayrus Import & Export.....	17

TPVs

ICG Software.....	12
-------------------	----

La botella más ligera de los Jarabes Sanz que encantará a los bartenders



Empresa: Internacional de Comercio y Destilerías J. Borrajo

Ubicación en Alimentaria: Pab. 3, stand E40

Jarabes Sanz lanza la nueva presentación en botella de 70 cl de sus jarabes o siropes de fantasía para cócteles, con la que complementa su gama de 42 sabores en formato de litro. Una nueva imagen muy moderna y con mejoras orientadas al mundo de la coctelería y bartenders. Así, la nueva botella cuenta con una mayor ergonomía, que facilita el agarre del producto, con un cuello extra largo para su mejor manejo en coctelería flair, y además es más ligera, con un 24% menos de peso.

Se presentan en 32 sabores, incluyendo nuevos sabores, todos ellos con la máxima calidad con que Jarabes Sanz elabora sus siropes, con ingredientes naturales.

Contacto: tel. 925 802 004

www.sanzcocktails.com

www.destileriasjborrajo.net

Descubre la nueva presentación de

SANZ

cocktail syrups



Visítanos en
Alimentaria
Pabellón 3, stand **E40**
Barcelona. Del 31 de marzo al 3 de abril



Platos preparados que no necesitan frío



Empresa: Ubidea Alimentación

Ubicación en Alimentaria: pab. 2 stand C49

Ubidea ofrece más de 50 variedades de primeros y segundos platos preparados listos para degustar y que no necesitan frío: no son productos refrigerados. Se conservan a temperatura ambiente hasta 25 °C, y ofrecen 10 meses de caducidad. Para degustarlos basta con calentarlos en microondas o a fuego lento. 100% naturales, son una solución perfecta para el room service en los hoteles, locales sin salida de humos o que carecen de personal cualificado, y máquinas vending. Se presentan en barquetas, en raciones individuales, y el pedido mínimo es de 1 caja (12 barquetas). En la imagen, ensalada de pulpo con arroz salvaje (2,38 euros la ración).

Contacto: jpalvarez@ubidea.com ubidea.com

Caldos líquidos concentrados



Empresa: Unilever Food Solutions

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand D-40

Los nuevos caldos líquidos concentrados de Knorr aportan a las recetas un gusto natural a pollo, carne, verduras y marisco. Sirven para rectificar sabores; elaborar caldos y fondos; mejorar la apariencia de carnes y pescados, y preparar salteados, guisos y estofados, así como carnes, pescados y pollos a la parrilla. Se pueden utilizar tanto en frío como en caliente, en cualquier momento. Atención a la alta rentabilidad: una botella de 1 l de caldo líquido concentrado equivale a 30 l de caldo. Toda la gama es sin gluten (excepto marisco); el envase es muy cómodo, con tapón de fácil apertura y dosificación. Y son muy económicos: desde 7 céntimos por ración.

Contacto: www.unileverfoodsolutions.es

Panecillos sin gluten Mini Baguette, para hornear



Empresa: Dr Schär España

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand F63

Estos panecillos sin gluten son la nueva apuesta de Dr. Schär Foodservice para la restauración sin gluten. Crujientes y sabrosos, similares a la baguette francesa "recién salida del horno", se presentan envueltos en papel de hornear, que protege a los panecillos de cualquier riesgo de contaminación. De este modo, pueden prepararse simultánea con otros productos de panadería convencionales con gluten. Así, Mini Baguette se presenta como el aliado perfecto para el mercado de la restauración, ya que garantiza un 100% de seguridad a las personas que no pueden incluir el gluten en su dieta.

Contacto: www.drshaer-foodservice.com

Originales miniaturas para tapas y raciones



Empresa: Klimer

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand F185

Klimer apuesta por la vajilla en miniatura, pensada para tapas y medias raciones. Para la mesa ofrece originales recipientes que van desde mini cocottes y mini freidoras hasta tubos de ensaño, de pomada y de pintalabios para darle un toque chic a cremas y salsas; latas de conserva con tapa, mini botellas de cola, anís, leche y gaseosa para cócteles; recipientes de yogurt con tapa para postres, y los berts sellers de la temporada: mini woks, con su mango de madera; mesas de porcelana en miniatura, que imitan a una mesa con su mantel y son ideales para presentar postres o petit fours al centro, y carritos de la compra a pequeña escala, para presentar raciones, guarniciones, el pan, la cuenta o los sobres del azúcar y sacarina.

Contacto: info@klimer.es www.klimer.es

Foie de pato crudo desvenado para terrinas, y carne de confit desmenuzada



Empresa: Rougié

Ubicación: Restaurama, stand D115

El Foie gras de pato crudo desvenado ultracongelado de Rougié se presenta en una placa de 4Kg especial para terrinas. Ofrece al cocinero una gran libertad de creación, además de todas las ventajas de la ultracongelación. Se trata de un producto práctico, directamente listo para cocinar, que permite a los chefs ahorrar tiempo en la elaboración de sus terrinas.

Por otro lado, la Carne de confit de pato desmenuzada en bolsa de 1.5 Kg (100% pato), noble y sabrosa, permite ganar un tiempo precioso en la elaboración de los platos. Lista para cocinar, es perfecta para preparaciones a base de carne.

Contacto: <http://es.rougie.com/>

Mini Bagels, ideales para desayunos y brunchs



Empresa: Ibepan

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6 stand F158

Ibepan presenta el nuevo Mini Bagel, en dos variedades, con semillas de sésamo y con semillas y ajo. Estos populares panes con forma de rosquilla, típicos de Nueva York y Canadá, se caracterizan por su textura esponjosa en el centro, de miga densa, pero crujiente en el exterior, todo gracias a que la pieza primero se hierve durante unos dos minutos, y luego se hornea para finalizar la cocción en 15 minutos. Los Mini Bagels miden 6,5 cm de diámetro y tienen 25 gr de peso. Aunque llegan al hostelero ya cocidos, se recomienda presentarlos con un toque de horno, para que se pueda apreciar mucho mejor su textura.

Contacto: info@ibepan.es www.ibepan.es

El auténtico "todoterreno" en hornos mixtos



Empresa: Rational

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand E160

El SelfCookingCenter white efficiency de Rational ha sido una auténtica revolución. Se trata de un equipo multifunción que ofrece máxima calidad y variedad de cocción; un campo de aplicaciones ilimitado; fácil manejo; ahorro de espacio (cabe en una superficie de sólo 1 m²) y, una alta eficiencia. Puede cocer cualquier producto de forma totalmente automática o manual, y destaca por su gran potencia y eficiencia. Por ejemplo: cargas mixtas se preparan hasta un 30% más rápidamente; el horno consume hasta un 20 % menos de energía; se puede cargar con un 3 % más de productos, y reduce las mermas garantizando ahorro de hasta un 10% en materia prima. ¿La cocción? Siempre perfecta y homogénea; no se puede pedir más.

Contacto: info@rational-online.es

www.rational-online.es

Cuando el mismo envase de jamón ibérico se convierte ¡en cono!



Empresa: Iberic Premium

Ubicación en Alimentaria: Pab. 2, stand A157-43

Puesto que comer jamón ibérico envasado al vacío no es tarea fácil (separar las lonchas con los dedos, manos engrasadas...) Iberic Box ha creado el Gourmet Cone System, la forma más cómoda y chic de comer un buen jamón ibérico. Es un sistema patentado que permite que cada ración (siempre individual y al vacío), pueda servirse en la misma bandeja con la que se envasa el jamón, que se convierte en un cono para servir y degustarlo. Además, todos los formatos (de 1, 2 y 10 raciones), van acompañados por unas pinzas de bambú para separar las lonchas. Una solución para bares, catering, tiendas de conveniencia...

Contacto: info@ibericbox.com

www.ibericbox.com

Carnes confitadas: calentar y servir



Empresa: Laduc

Ubicación en Alimentaria: Pab 6, 9V stand D22

Laduc Les amis du cuisinier presenta su nueva línea de carnes confitadas. Son precocinados de calidad, envasados al vacío y congelados, que conservan todas sus propiedades nutricionales. Cómodas soluciones para los restaurantes, que requieren un tiempo de preparación mínimo -basta con calentar la ración al microondas, al baño maría o en el horno (seco o de vapor)-, y admiten variados acompañamientos. Hay cuatro recetas: Carrilleras de buey con aceite de oliva virgen extra; Carrilleras de cerdo confitadas en grasa de pato; Jarrete de cordero cocido con salsa de romero, y Alitas de pato marinadas con ajo y tomillo.

Contacto: www.laduc.es

Salsa negra marinera, perfecta para condimentar platos



Empresa: Nortindal Sea Products

Ubicación: Pab. 2, stand D76/4



Nortindal Sea Products presenta un nuevo producto con múltiples aplicaciones gastronómicas: Salsa Negra Marinera, en dos versiones: normal y picante, tanto en congelado como a temperatura ambiente. Esta Salsa Negra Marinera está elaborada en base a tinta de sepia y resulta perfecta para condimentar platos de arroces, pastas italianas, pescados, calamares, croquetas, tortillas, pizzas y ensaladas. Un producto especialmente pensado para los cocineros profesionales, con mucha carga de trabajo y poco tiempo. Se presenta en los siguientes formatos:

- A temperatura ambiente: en bolsas de 1 kg para catering, en tarros de 500 y 180 gr para hostelería, y en botellas de 250 gr para retail.

- En congelado: en bidones de 2,5 kg para la industria, en botes de 400 gr para catering y en bolsas de 100 y 50 gr para retail.

La Salsa Negra Marinera es un producto terminado y el complemento ideal para dar un toque de sabor, aroma y color a los platos. Para utilizarse tan sólo es necesario calentar y servir al gusto, o incorporarla como ingrediente a la receta.

Contacto: secomercial@nortindal.com

www.nortindal.com tel. 943 697 588



NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.

Polígono Irzunubi, Pab. 4 y 5 - 20490 Lizartza (Guipúzcoa) España - Tel.: 943 697 588 - Fax: 943 674 701

La más amplia gama en tinta de sepia



Salsa Verde



Salsa de Algas

Salsa Paella



Salsa Negra



Para información y pedidos: e-mail: secomercial@nortindal.com

www.nortindal.com

App para presentar cartas y menús en 10 idiomas



Empresa: Icatel 360

Ubicación en Alimentaria: pab. 4, stand F207

Cada vez llegan a nuestro país más turistas de países lejanos y adecuar las cartas supone un alto coste. Con Carta360, por menos de lo que cuesta una web, el establecimiento dispone de una aplicación con base de datos en 10 idiomas para la gestión de los contenidos, alojamiento seguro y accesible sin límite de tráfico, presentaciones para papel y para formatos digitales (PC, televisores, tablets, smartphones, carta digital y cartelera digital). La app es muy sencilla de manejar desde cualquier lugar con navegador web, y no requiere ninguna instalación. En unos minutos y a través de una sencilla selección se pueden actualizar los distintos platos y bebidas que componen las cartas y menús a presentar.

Cont.: info@icatel360.com www.carta360.com

Envasadora al vacío y cortadora con balanza



Empresa: Zermat

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand E80

Zermat presenta varias novedades en la feria:

Por un lado, la fiable envasadora al vacío de sobremesa mod. Rapvac, con base interior lisa para una rápida y fácil limpieza e impresora de etiquetas sincronizable, que se controla desde una pantalla led con indicador de procesos, fecha, hora y programación.

Por otro, la cortadora Graef incorpora ahora una balanza y el innovador recubrimiento Cera3, una composición de finas partículas de cerámica y Teflon que garantiza los mejores resultados en el corte, hasta la última loncha, y aumenta la fiabilidad, la higiene y el manejo eficaz de la máquina, además de mayor resistencia frente a la abrasión

**Contacto: zermat@zermat.net
www.zermat.net**

Aceite de oliva virgen extra ecológico con aceite esencial de hierbas



Empresa: Olicatessen

Ubicación: Pab. 2, stand C156 -02

Olicatessen presenta el aceite de oliva virgen extra ecológico con aceite esencial de hierbas mediterráneas. ¿Por qué añadirlo a un virgen extra? "Porque las hierbas aromáticas rodean los campos y de una manera u otra influyen en nuestro aceite. Y hemos decidido aprovecharlas para ofrecer nuestro aceite de siempre mezclado con aceite esencial de las hierbas aromáticas tradicionales del Mediterráneo: frescas, intensas, perfumadas, estimulantes...", dicen sus creadores. Así se mantienen las propiedades de ambos aceite, enriqueciéndose y complementándose. Y ojo: este aceite no se enrancia.

**Contacto: info@olicatessen.com
www.olicatessen.com**

Máquina cortadora de bocadillos



Empresa: Scaritech

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand F90

Scaritech Internacional propone una serie de equipos innovadores patentados, de fabricación francesa, que responden a las normas de higiene y de seguridad. Una de sus últimas novedades es esta "Máquina corta-bocadillos", formada por una cortadora de pan regulable y segura encima de una mesa móvil, con tres cajas para almacenar rápidamente los bocadillos. La calidad del corte permite obtener un bocadillo con o sin bisagra. Esta máquina ha obtenido el premio a la mejor innovación en su categoría en el salón Europain 2014. Un equipo especialmente práctico para establecimientos de comida rápida, caterings y bares con grandes producciones.

Contacto: www.scaritech.com

Tel. 934 761 128

Convoy de molinillos de sal y pimienta



Empresa: Verdú Cantó Saffron Spain

Ubicación en Alimentaria: Pab 2, stand B68-11

La marca de especias y condimentos premium Toque Especial lanza este original salpimentero para hostelería compuesto por dos molinillos de cristal sobre una base de acero inoxidable. Uno guarda rocas de sal combinadas con hierbas mediterráneas –romero, tomillo, mejorana y albahaca- y otro una mezcla de pimientas de primera calidad –rosa, verde, negra y blanca-. Al tratarse de molinillos, el contenido se conserva en perfectas condiciones hasta el momento en que se muelen, ofreciendo todo su sabor y aroma. Además, estos salpimenteros se pueden personalizar con el logo e imagen corporativa del local.

Contacto: info@toque-especial.com

www.toque-especial.com

Crema de almendras para elaborar postres



Empresa: Productos Klam

Ubicación en Alimentaria: Pab. 2, stand C156

La crema de almendras Almendrina, para disolver en agua o leche, o ya disuelta y lista para tomar, es la forma más práctica de beneficiarse de las importantes propiedades nutritivas de este apreciado fruto seco con gran cantidad de proteínas, grasas vegetales, sales minerales, hidratos de carbono y vitaminas. Sin lactosa ni gluten, es un producto 100 % natural, esterilizado, sin aditivos, conservantes o colorantes, con muchas aplicaciones en repostería, ya que es ideal para preparar crema o copa de almendras, arroz con leche, tartas, crepes, helados, dátiles de almendra... Se ofrece en botes de 1 kg y envases de cristal de 400 gramos.

Contacto: pklam@almendrina.com

www.almendrina.com/

Soluciones para generar más negocio en el bar


Empresa: Grupo Deleitas
Ubicación en Alimentaria: Pab. 6 stand D60

Grupo Deleitas presenta un amplio abanico de soluciones para generar más negocio en el bar, preparando bebidas deliciosas con alta rentabilidad a la vez que calidad, sabor y originalidad. Entre sus marcas están Davinci Gourmet (siropes, salsas, smoothies), Rebeka (premix para coctelería y texturizantes para coctelería molecular), Bebe Natura (bebidas 100% naturales), Sun Beach (cócteles preparados en botellas de 25, 70 o 100 cl y en bag-in-box de 10 litros), Ravifruit (purés de fruta pasteurizados en brik Elopak de 1 litro, a temperatura ambiente y con un elevado contenido en fruta (90%), y la "Flor de Hibiscus" de Rosella Flowers, una crujiente y decorativa "flor-fruta".

Contacto: deleitas@deleitas.com
deleitas.com www.davincigourmet.com

La nueva máquina de cápsulas profesional para el canal horeca


Empresa: Illycaffè
Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand C27

La máquina profesional de cápsulas Y2 lperespresso de Illycaffèes una alternativa a quienes quieren ofrecer un café de calidad en sus locales. Obtiene un espresso siempre perfecto, con una crema persistente, y cuenta con dos grupos de erogación del café independientes; cada uno puede realizar 150 cafés diarios, efectuando 50 consecutivos con descarga automática de la cápsula. Programa hasta cuatro volúmenes diferentes de café en taza, y funciona con parada automática de la erogación del café. De uso sencillo, las cápsulas se cargan rápidamente y hay dos espacios para calentar las tazas. La descalcificación de la máquina se hace de forma automática y controlada por sistema remoto on-line.

Contacto: www.illy.com tel. 933 034 050

Dry gin y vodka premium "made in Cantabria"


Empresa: Destilería Siderit
Ubicación en Alimentaria: Pab. 2, stand A49

Siderit es una microdestilería cántabra donde se elaboran de forma artesanal una ginebra premium y un vodka muy singular. Gin Siderit es una Dry Gin destilada a partir de alcohol de centeno de cinco destilaciones y el agua de manantial de mineralización más débil de la península, de Ortigosa del Monte, en la ladera norte de la sierra de Guadarrama. Entre sus botánicos está el Syderitis Hissopifolia o té de roca, planta endémica de los picos de Europa que la convierte un producto único e inigualable. Siderit Vodka Lactée es un vodka ultra premium elaborado con gran delicadeza a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la leche, con agua del mismo manantial.

Contacto: info@destileriasiderit.com
www.destileriasiderit.com

Tarta tradicional alemana precortada



Empresa: Erlenbacher

Ubicación: Pab. 6, c/C, stand D17

Eierschecke es una tarta redonda de huevos, almendras y pasas muy popular en el este de Alemania. IV gama y calidad premium artesanal forman una perfecta unión en esta nueva creación de Erlenbacher.

Sobre una crujiente base de pasta brisa reposa una masa de queso con pasas, y encima se aplica la típica masa de crema, mantequilla y huevos batidos. Finalmente se decora con almendras filetadas. Sin conservantes y ácidos grasos trans, esta tarta redonda de 28 cm de diámetro ya viene precortada en 12 porciones, con lo que cada trozo se puede sacar y descongelar individualmente según las necesidades de cada establecimiento. Las Eierschecke se suministran en cajas de 4 tartas.

Además, Erlenbacher presenta en la feria Alimentaria otras novedades muy interesantes para hostelería: el Pastel de chocolate fundente "Tout au Chocolat", las Planchas afrutadas con streusel en formato mini, los Triángulos de Almendra, Mini Cheesecakes y Planchas de Nata sin lactosa.

Contacto: erlenbacher@telefonica.net
Tel. 932 097 806 www.erlenbacher.es

Nuestras nuevas Mini Cheesecakes son un cremoso placer para el paladar, porque ...

... completan con un toque especial el delicioso sabor del queso fresco que se derrite en la boca.

Déjate apasionar por dos variedades deliciosas:



Solo empleamos aromas naturales, sin añadir conservantes, ni grasas y aceites hidrogenados o colores artificiales.

Para más información: [erlenbacher backwaren gmbh](http://erlenbacher.backwaren.gmbh),
c/San Elías, 29-35 Esc A - 6ªA, 08006 Barcelona,
erlenbacher@telefonica.net, Tel: 93.209.78.06,
www.erlenbacher.es

Alimentaria

Fira de Barcelona
31.03.-03.04.2014

Sala: Restaurama / Palacio: P6
Calle: C / Stand número: D117

erlenbacher
...so backen Meister!

El TPV que custodia el efectivo



Empresa: ICG Software

Ubicación en Alimentaria: Pab. 4, stand F150

¿Cuánto dinero se pierde en un negocio hostelero por hurtos o errores humanos? CashDroPOS es el TPV que guarda el dinero en una caja fuerte y protege el efectivo que se gestiona en el negocio, y al mismo tiempo es una caja que siempre cuadra. Un "todo en uno" que incorpora el TPV táctil de 15", una segunda pantalla para guiar al cliente en el proceso de pago, un CashDro que acepta, valida y dispensa billetes y monedas con devolución de cambio, y un software punto de venta intuitivo y fácil en una solución compacta. Autoinstalable y de fácil puesta en marcha, está diseñado para establecimientos de alimentación, hostelería y retail, con un software adaptado a cada tipo de negocio. Y se controla desde el móvil o tablet...

Cont.: comercial@cashdro.es www.cashdro.es

Máquinas de café para la hostelería actual



Empresa: Saeco Ibérica

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand E35

Entre las novedades de Saeco en máquinas de café para horeca están las gamas Idea, perfecta para la restauración automática; Phedra, actual y moderna; Aulika, para establecimientos con menor consumo, y la elegante Nextage (en la imagen), que permite ser un barista sólo con un clic. La última la forman máquinas profesionales superautomáticas de café espresso que partiendo de café en grano ofrecen múltiples opciones, y con sólo apretar un botón logran un espresso perfecto recién molido. El concepto modular incorpora una pantalla táctil interactiva, marcando un nuevo estilo para bares, hoteles, restaurantes y caterings.

Contacto: saeco.saecoiberica@philips.com www.saecovending.es

Nace la primera "Ocean Gin"



Empresa: Blanc Gastronomy

Ubicación en Alimentaria: Pab. 3, stand E1

Blanc Salicornia es la primera London dry gin que puede calificarse como ginebra "oceánica" u "oceanic gin". Elaborada en España, se produce con tres destilaciones en alambiques de cobre tradicionales al baño maría y dos filtrados, y con 11 botánicos macerados, entre ellos (he aquí el toque marino) el alga Salicornia Ramosissima que le da nombre y carácter, además de cilantro, raíz de angélica, genciana, hierbaluisa, canela y diversos cítricos. Se presenta en una elegante botella negra mate y oro serigrafiada.

Contacto: info@blancgastronomy.com www.blancgastronomy.com

Platos de IV y V gama con valor añadido



Empresa: Garum Gastronomía

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand D70

Garum Gastronomía presenta una gama de productos de IV gama bajo la marca "Mediterraneum Cuisine", para restaurantes, gastrobares y caterings. Su objetivo es actuar como una extensión de los fogones del establecimiento, realizando una cocina a medida, elaborando platos de calidad de IV y V Gama e incluso diseñando una "carta con alma" siguiendo la filosofía del local, es decir, dando un valor añadido a las cocinas de sus clientes y mejorando su rentabilidad. En la imagen, Carrillera melosa de ternera, muy tierna. Sólo hay que poner el jugo en un cazo, añadir a la carrillera y calentar. Se presenta congelada en raciones de 250 gramos, envasadas al vacío.

Contacto: garum@garumgastronomia.com

www.garumgastronomia.com

Combinados de canapés y mini-tapas elaboradas



Empresa: Laduc Les amis du cuisinier

Ubicación: Pab 6. 9V stand D22

Laduc Les amis du cuisinier presenta los Canapés Evasión, ya preparados: basta con descongelar. Nueve variedades, con ingredientes seleccionados y distintos panes, ideales para cócteles y aperitivos con gusto cosmopolita: de gamba con guacamole sobre pan de tomate, pollo marinado con tomate cherry sobre pan nórdico, foie con mango, albaricque y chocolate sobre mini brioches, berenjena y queso de oveja sobre pan de higos y avellanas, embutido con pesto y polenta, queso de oveja con mermelada con cerezas negras sobre pan de nueces... Atención también a las mini-tapas saladas y dulces y a los Mini Bagels, Burgers y Hotdogs: casual food de calidad.

Contacto: contacto@alvilardan.es

www.alvilardan.es

Aceite virgen extra gourmet en botellitas monodosis



Empresa: Finca La Ponzuela

Ubicación en Alimentaria: Pab. 2, stand 69

Las variedades de '5 elementos', el aceite virgen extra gourmet de Finca La Ponzuela (100% Picual, 100% Cornicabra y Selección Premium 100% Picual) también están ahora disponibles en una bonita presentación en botellitas de 25 ml negras (para preservar sus extraordinarias propiedades saludables y organolépticas), listas para dar más sabor a las comidas en un formato monodosis. Es un puro zumo obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos (extracción en frío siempre a menos de 27° C) tan sólo unas horas desde la recogida de la aceituna en la propia finca.

Contacto: info@lapontezuela.com

www.lapontezuela.com

Pizzas, quesadillas, burritos y más productos monorración sin gluten



Empresa: Delicias Sin Gluten

Ubicación en Alimentaria: Pab. 1, stand A5

Delicias Sin Gluten presenta una amplia gama de productos monorración sin gluten. Las últimas incorporaciones son las pizzas artesanales de 30 cm, hechas con una mezcla especial de harinas sin gluten y que se sirven con una superficie que se usa para la cocción de las mismas, de manera que no se manipula el alimento hasta ponerlo en el plato del cliente. También hay Quesadillas mexicanas, Burritos, Wraps, Perritos calientes y Hamburguesas, todo "ready to eat", y una gama de aperitivos y entrantes variados de Vª gama; todos pensados para ser servidos y regenerados con riesgo de contaminación cruzada cero en el restaurante.

Contacto: info@delicias-singluten.com

www.delicias-singluten.com

Platos preparados, congelados y precocinados



Empresa: BCN Gourmet

Ubicación en Alimentaria: Pab 2, A-157-43

La firma de semicocinados Querida Carmen llega a la hostelería con su nuevo catálogo horeca, con productos 100% naturales, frescos, sin conservantes, colorantes ni potenciadores del sabor, y bajos en sal. Incluye una amplia gama de platos preparados (fondos y sopas), precocinado (arroz Premium line y paellas Basic line) y congelado (con kits para paella, fideuá y para risotto). El objetivo: que los restaurantes obtengan múltiples ventajas como ahorro de tiempo, disminución de costes, disponibilidad de materias primas en todo momento, un aumento en el margen por plato y diferenciación, entre muchas otras ventajas.

Contacto: hola@queridacarmen.com

www.queridacarmen.com

Tortitas ecológicas de arroz y cereales



Empresa: Biogran - El Granero Integral

Ubicación en Alimentaria: Pab. 2. Stand A69

Las Tortitas ecológicas de arroz y cereales, crujientes y extra gruesas, de Biogran, se envasan ahora en un nuevo material, resistente y opaco, que permite una mejor conservación del producto. Este producto, cada vez más demandado en caterings y restauración, se ofrece en 8 variedades: tortitas de arroz bio, de arroz sin sal añadida, de arroz y 7 cereales, de arroz y centeno bio, de arroz y quinoa bio, de espelta bio (todas en formato de 100 gr), y de maíz bio con y sin sal añadida (120 gr). El arroz empleado es de origen 100% nacional, y la sal, ecológica, procede del Parque Natural del Delta del Ebro.

Contacto: info@elgranero.com

www.elgranero.com

Vintage Roll, la mini-bagel con un original toque gallego



Empresa: Grupo Ingapan
Ubicación: Pab. 6, stand D20



Ingapan presenta Vintage Roll, un producto de la marca Chousa que destaca por su concepto innovador. La firma traslada su receta gallega de siempre y le da un toque rompedor inspirado en la tradicional bagel, una rosquilla de pan muy popular en diversos países europeos. Esta original pieza de panadería romperá la monotonía de los pinchos o bocataes tan extendidos en la cultura gastronómica española. Vintage Roll es una de las novedades más recientes en las que el equipo de I+D+i de Ingapan lleva trabajando a lo largo de todo un año y una referencia más en el catálogo de nuevos productos pensados para responder las demandas del consumidor actual.

Cada Vintage Roll tiene un diámetro de 10 centímetros y un peso congelado de 60 gramos. Menos de media hora es suficiente para descongelar el producto y con 10 minutos de horno está listo para servir. Se comercializa en cajas de 48 unidades. Tanto este lanzamiento como el resto de los artículos de las marcas Chousa, Kentes, Koama y Avoa estarán desde el inicio de la feria hasta el 16 de mayo en promoción 3+1, es decir, por la compra de 4 cajas de novedades, la firma regala la de menor importe.

Contacto: marketing@ingapan.com
www.chousa.es www.ingapan.com

I DON'T CARE I LOVE IT



**Masa de Croissant + Forma de Rosquilla
= Cronut by Chousa**

CHOUA presenta el Cronut 100% terminado, descongelar y listo!

Cronut Candela, chocolate y crocanti de cacahuete.

Cronut Valentina, chocolate blanco y burbujas 3 chocolates.

Cronut Olivia, chocolate rosa y virutas de colores.

PROMOCIÓN DE LANZAMIENTO:

Al comprar 3 cajas de Cronuts, gratis material para el punto de venta: trípticos, bolsas de papel para una pieza y cajas "take away" para 2 unidades. Consulta las condiciones en www.chousa.es.

by Chousa

Panecillos de diferentes colores y sabores



Empresa: Bellsolà

Ubicación en Alimentaria: Pab. 1, stand C78

Bellsolà presenta Solette, una novedosa gama de panecillos individuales de diferentes colores y sabores que ponen una nota de diversión en las mesas y en la barra y despiertan la curiosidad del comensal. La gama se compone de cinco variedades: Solette negro de aceitunas, de atractivo tono oscuro; Solette amarillo de maíz, de llamativo color amarillo; Solette rojo de tomate mediterráneo; Solette blanco de sésamo, de textura muy crujiente, y Solette de cereales, con un topping de cereales. Sabores e ingredientes naturales en un pan de alta calidad con un toque de color. Estarán perfectos tras un toque de horno.

Contacto: info@bellsola.com

www.bellsola.com

Churros rellenos de chocolate fundido



Empresa: Maheso

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand D85

Para los establecimientos que quieran diferenciarse ofreciendo una nueva versión del tradicional chocolate con churros, Maheso lanza unos deliciosos churros rellenos de chocolate fundido. Especialmente crujientes por fuera y con todo el sabor del chocolate en su interior, satisfacen a los paladares más exigentes y son un placer tentador que invitan a ser consumidos.

Se presentan en una caja de 45 churros (40 gr/churro) para el canal horeca, y en un estuche de 6 churros para retail.

Contacto: tel. 902 10 34 81

www.maheso.com

Té orgánico premium en pirámides biodegradables



Empresa: Coffeetech

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand 47

Two Leaves es un té premium procedente de cultivos orgánicos que se presenta en pirámides biodegradables. La bolsita en forma de pirámide permite que el té de hoja entera pueda expandirse y producir una mejor infusión. Cada bolsita viene en un envase termosellado que garantiza su óptima conservación y que además contiene impresa información sobre el contenido de cafeína y el tiempo ideal para preparar cada infusión. La gama incluye variedades de té negro (Darjeeling, Assam, Earl Grey), té verde (Sencha), té blanco (Bai Mu Dan), rooibos e infusiones de hierbas para opciones sin cafeína (Infusión Relajante, Digestiva y Energizante).

Contacto: info@coffeetech.com

www.twoleavestea.es

Mousses de hortalizas para platos llenos de color



Empresa: La Gergaleña Productos Artesanales

Ubicación en Alimentaria: Pab. 2, stand A80

La Gergaleña lanza una rompedora línea gourmet de hortalizas preparadas, suaves y esponjosas, con textura de mousse y con un intenso sabor. Listas para consumir, o perfectas como base o acompañamiento para platos originales, sabrosos y llenos de color, hay 6 referencias de mousses: de Tomate, de Tomate Raf, de Pimiento Amarillo, de Pimiento Rojo, de Calabacín y de Berenjena. Son productos naturales (hortalizas y aceite de oliva virgen extra), sin conservantes ni colorantes; sin gluten, y con una innovadora textura mousse, ligera y esponjosa. Se presentan en tarros de vidrio de 235 gr netos de contenido.

Contacto: maria@lagergaleña.com

www.lagergaleña.com

Chips de patata laminada con sabores: un nuevo concepto de snack



Empresa: Espayrus Import & Export

Ubicación en Alimentaria: Pab. 6, stand F39

La importadora Espayrus presenta un nuevo concepto de snack, perfecto para bares y restaurantes: chips de patata laminada con diferentes sabores: bacón, queso, pimiento rojo picante y cebolla con crema de yogur. Se trata de un producto único en el mercado por su atractivo formato laminado, y su sabor intenso y muy crujiente. Perfectos para acompañar una cerveza y otras bebidas, o para decorar ciertos platos, los chips se venden en paquetes de 50 gr y 100 gr

Contacto: espayrus@espayrus.com

www.espayrus.com

Mermelada de bacón, y té orgánico con chocolate



Empresa: Sabores del Mundo

Ubicación en Alimentaria: Pab. 4, stand G50

He aquí dos nuevos productos de la importadora Sabores del Mundo que destacan por su originalidad. Eat 27 Bacon Jam es una Mermelada de Bacon: el condimento perfecto para dar un toque especial a los platos de carne, hamburguesas, sándwiches, tostadas o aperitivos. Se presenta en tarros de 125g. Por otra parte, Numi Organic Tea - Chocolate PurEhr es un té orgánico de calidad premium, que combina el té negro Pu-erh y el cacao orgánico. Su sabor se acentúa con vainas de vainilla, cáscara de naranja dulce, nuez moscada y canela. Se ofrece en cajas de 16 bolsitas.

Contacto: clientes@saboresdelmundo.com

www.saboresdelmundo.com

Salsas artesanales gelificadas inspiradas en cócteles



Empresa: El Rebot de l'Empordanet

Ubicación en Alimentaria: Pab.2, stand C156

El Rebot de l'Empordanet es el proyecto personal de Carmen Díaz, que ha creado una empresa dedicada a la elaboración de mermeladas y salsas dulces artesanales gelificadas (estas últimas bautizadas como "lágrimas"), ideales para crear platos diferentes. Muy original es la línea de lágrimas de cóctel, en la que destacan las lágrimas de gint-tonic (una salsa ideal para acompañar un plato de ostras o para hacer cubitos de hielo para este combinado), pero hay muchas más: de cava, mojito, cerveza negra, vermut... Todas aportan interesantes maridajes a cualquier receta. También hay lágrimas con sabores más exóticos, como las de naranja con café arábigo o naranja al azafrán. Todo un mundo a descubrir para chefs inquietos.

Contacto: carme@rebotempordanet.com

Sobrasada extra casera dulce o picante



Empresa: Embutidos Artesanos Calentejo

Ubicación en Alimentaria: Pab. 5, stand C165

Esta firma murciana presenta en Alimentaria diferentes formatos de su Sobrasada Extra Casera dulce o picante con pimentón extra destinados al canal horeca; está disponible en tripa natural o en tarrinas de 1 kg. Atención también al Chorizo y Salchichón Extra en tripa cular natural, con un aroma y sabor que recuerda al embutido de antaño; a la Catalana cocida, con un aroma único y un sabor extraordinario, o al Lomo de Cabeza a la Pimienta Curada, con un sabor único y característico, dentro de una amplia gama de embutidos artesanos que respetan los métodos tradicionales de producción.

Contacto: tel. 968 45 32 93

www.calentejo.com

La cubitera de líneas sofisticadas que se acopla a la mesa



Empresa: Exportcave

Ubicación en Alimentaria: Pab. 3, stand E33

Marea es una cubitera de líneas sofisticadas con un soporte para acoplarla a la mayoría de las mesas, lo que permite liberar el espacio, o encajarla en barra, ya que el soporte es apropiado para grosores de hasta 9 cm. Cubitera y soporte se pueden utilizar de manera conjunta o independiente (ambas piezas se venden de forma separada). El conjunto Marea destaca por su cuidado diseño: hay muchos soportes para cubiteras en el mercado, pero ninguno posee esta estética tan práctica, cómoda, adaptable y personalizable. La cubitera puede ser fabricada en diferentes colores y personalizarse con distintas técnicas para plasmar la imagen que se desee.

Contacto: info@exportcave.es

www.exportcave.es



ProfesionalHoreca.com



**INFORMACIÓN PROFESIONAL PRÁCTICA Y MÁS SOLUCIONES PARA
TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS:
HOTELES, RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS, Y COLECTIVIDADES**

Para más información

Marta Renovales. Responsable de contenidos / redaccion@profeshoreca.com / Tel. 615 721 606 / @portalhoreca